

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Falscher Schlagrahm, 2. Art

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

dem Schnee von einem Eiweiß, etwas Vanille und 60 g Zucker etwa $\frac{1}{2}$ Std. nach einer Seite hin durch. Nach Belieben kann man Fruchtsaft dazu servieren.

Falscher Schlagrahm.

40 g Grieß wird mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser über Nacht eingeweicht. Dann läßt man $\frac{1}{4}$ Liter Wasser mit 3 Eßlöffeln Zucker aufkochen, rührt den Grieß ein, läßt die Masse unter beständigem Rühren 2 Min. kochen, gibt etwas Vanillegeschmack zu, schüttet den Brei in eine weite Schüssel und schlägt ihn mit dem Schneebesen, bis die Masse vollständig erkaltet ist, etwa $\frac{1}{2}$ Std. Die fertige Speise muß das Aussehen von Schlagrahm haben. Man gibt sie mit Fruchtsaft zu Tisch oder mengt vor dem Auftragen 1—2 Eßlöffel Marmelade darunter.

Falscher Schlagrahm, 2. Art.

In eine weite Schüssel gibt man 1 Tasse Zucker, 1 Eiweiß, 1 Tasse Fruchtsaft (Himbeer, Erdbeer oder Apfelsaft) und schlägt das Ganze mit dem Schneebesen, bis es steif ist.

Äpfel nach Herzoginnenart.

Die Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit, ohne den Boden zu verletzen und ausgehöhlt. Dann dämpft man sie mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 1—2 Eßlöffeln Zucker und 1 Stückchen Butter vorsichtig weich, bis sie glasig sind. Alsdann werden sie in Zucker umgewendet und in eine Auflaufform gesetzt. Nun werden die Höhlungen mit Marmelade gefüllt und die Äpfel während 20—30 Min. in der Bratröhre aufgezogen. Nach Belieben kann man noch einige Butterflöckchen zugeben. Unterdessen bereitet man mit 50 g Schokolade, $\frac{1}{4}$ Liter Milch und 1 Kaffeelöffel Mondamin oder 1 Eßlöffel Mehl eine Creme und gießt sie vor dem Auftragen über die Äpfel. Man kann die Äpfel auch mit Fruchtsaft servieren.

Mondamin-Grießpudding.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1—2 Eßlöffel Zucker, Vanillegeschmack, 30 g Grieß, 20 g Mondamin.

Das Mondamin wird mit einem Teil der Milch glatt gerührt, die übrige Milch, Vanille und Zucker zum Kochen gebracht, zuerst der Grieß, dann das Mondamin eingerührt und die Masse etwa 5 Min. gekocht. Man füllt sie in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und läßt sie erkalten. Man gibt den Pudding mit Fruchtsaft zu Tisch.

Rote Grütze.

$\frac{1}{4}$ Liter Fruchtsaft (2 Teile Saft, 1 Teil Wasser), 1—2 Eßlöffel Zucker, 25 g Grieß oder Sago. Der Fruchtsaft wird mit dem Wasser und Zucker zum Kochen gebracht, dann Grieß oder Sago eingerührt und dieses unter öfterem Umrühren etwa $\frac{1}{4}$ Std. gekocht. Man füllt